

# Hotel Las Artes



## Menús Celebraciones y Eventos 2017

Paseo de las Artes, 15 Telf. 916086500  
28320 Pinto  
comercial@lasartes.es www.lasartes.es

## MÉNÚ 1

Entrante individual

Ensalada Thai de langostinos y queso ahumado con vinagreta de jengibre, tomate y cebolleta

\*\*

Entrecote de añejo nacional con patatas panaderas y pimientos de Piquillo

\*\*

Tarta de celebración a elegir o postre

Precio por persona : 35,00 € (10% IVA incluido)

## MÉNÚ 2

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Setas empanadas con base de salmorejo y ali-oli

Láminas de mozzarella y tomate con pesto verde, brotes tiernos y vinagreta de mango

Remetto de ajetes y gambas

\*\*

Entrecote de añejo nacional con patatas panaderas y pimientos del piquillo

\*\*

Tarta de celebración a elegir o postre

Precio por persona : 37,00 € (10% IVA incluido)

## MÉNÚ 3

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Croquetas de rabo de toro con su jugo

Cogollos de Tudela con ventresca, pimientos y aliño cordobés

Huevos rotos con Choricitos a la sidra y pimientos de Padrón

\*\*

Solomillo de cerdo ibérico con cebolla caramelizada , queso brie, patatas panaderas  
y pimientos del Piquillo

\*\*

Tarta de celebración a elegir o postre

Precio por persona : 40,00 € (10% IVA incluido)

## BEBIDAS

Todos nuestros menús incluyen :

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Vino Blanco D.O. Rueda

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Copa de Cava

Café al gusto e infusiones

## MENÚ 4

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Brandada de bacalao gratinada con mermelada de piquillos y tostas de pan al ajo  
Espárragos trigueros a plancha con jamon de pato y canovigos al aceite de oliva virgen extra

\*\*

Crema de melón con jamón, Salmorejo con ventresca de atún, Gazpacho con virutas de ibérico,  
Crema de ave a la reina con coquelette de pollo, Vichysoisse con piñones tostados  
(Plato individual, elegir una opción para todos los comensales por igual)

\*\*

Solomillo de cerdo ibérico con cebolla caramelizada, queso brie, patatas panaderas  
y pimientos del Piquillo

\*\*

Tarta de celebración a elegir o postre

Precio por persona : 44,00 € (10% IVA incluido)

## MENÚ 5

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Surtido de ibéricos con picos de Jerez (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego)  
Verduras frescas asadas con queso de cabra y escamas de cebolla frita  
Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo (1 unidad por persona)

\*\*

Carrillada de ternera estofada al oloroso con patatas confitadas con ajo y cebolla  
y pimientos del Piquillo

\*\*

Tarta de celebración a elegir o postre

Precio por persona : 47,00 € (10% IVA incluido)

## MENÚ 6

Entrante individual

Arroz caldoso con bogavante

\*\*

Solomillo de ternera a la plancha con patatas confitadas con ajo y cebolla y pimientos del Piquillo

\*\*

Tarta de celebración a elegir o postre

Precio por persona : 55,00€ (10% IVA incluido)

## BEBIDAS

Todos nuestros menús incluyen :

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Vino Blanco D.O. Rueda

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Copa de Cava

Café al gusto e infusiones

## PESCADOS

Pueden sustituir cualquiera de los segundos platos indicados en los menús por...

Lubina a la espalda con patatas panaderas

0

Dorada a la espalda con patatas panaderas

Solo tienen que indicarnos el número de personas que tomarán el pescado seleccionado, que deberá de ser el mismo para todas, y nuestro equipo de cocina lo preparará para la ocasión.

## TARTAS

Pueden elegir la tarta entre las siguientes que les proponemos

Trufa bañada (chocolate negro en el exterior, bizcocho con nata y trufa en el interior)

Trufa blanca bañada (chocolate blanco en el exterior, bizcocho con nata y trufa en el interior)

San Marcos (Yema tostada en el exterior, bizcocho con nata en el interior)

Milhoja-Gallega (Milhoja de hojaldre, con nata y crema)

0

Sustituir la tarta por uno de nuestros postres caseros...

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente

0

Gelee de chocolate blanco con confitura de frutos rojos

La tarta o postre debe ser igual para todos los comensales, y la servimos (en el caso de la tarta) junto a su correspondiente minero/a de comunion y espada, que obsequiamos a los niños como recuerdo de ese día especial.

## PARA COMPLEMENTAR SU MENÚ...

Sorbete de mojito, limón con peta-zetas de chocolate, mandarina, piña colada, fruta de la pasión,...

Incremento sobre el precio del menú :

4,10 € (10 % IVA INCLUIDO)

## MENÚ MENÚ

(para todos los niños igual)

A elegir previamente entre...

Macarrones boloñesa

Pizza casera "Las Artes"

\*\*\*

Daditos de merluza a la romana

Escalope de ternera o de pollo con patatas fritas

Filete de cebón a la plancha con patatas fritas

\*\*\*

Tarta de chocolate

Bol de Helados

Bebidas: Agua Mineral, Zumos y Refrescos

Precio por niño : 20,00 € (10% IVA incluido)

### Entrantes

Los platos indicados corresponden a un plato para cada 3 personas y deben ser iguales para todos los comensales:

- ✓ Surtido de ibéricos con picos de Jerez (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego): 8,00 €
- ✓ Setas empanadas con base de salmorejo y ali oli : 3,95 €
- ✓ Ensalada de brotes tiernos sasimi de bacalao ahumado, goma wakame y vinagreta de soja y tomillo: 4,50 €
- ✓ Ensalada Thai de langostinos y queso ahumado con vinagreta de jengibre, tomate y cebolleta: 3,75 €
  - ✓ Remetto de ajetes y gambas: 3,65 €
- ✓ Huevos rotos con Choricitos a la sidra y pimientos de Padrón: 3,85 €
  - ✓ Croquetas de rabo de toro con su jugo: 4,50 €
- ✓ Láminas de mozzarella y tomate con pesto verde brotes tiernos y vinagreta de mango: 3,65 €
  - ✓ Cogollos de Tudela con ventresca, pimientos y aliño cordobés: 4,50 €
- ✓ Pimientos del piquillo rellenos de pescados con salsa ligera de marisco: 3,30 €/unidad
  - ✓ Mariscada cocida de langostinos y gambas dos salsas: 9,25 €
- ✓ Verduras frescas asadas con queso de cabra y escamas de cebolla frita: 3,60 €
  - ✓ Croquetón de cigala con salsa de mariscos y minosa de huevo: 4,40 €/unidad
- ✓ Espárragos trigueros a plancha con jamón de pato y canónigos al aceite de oliva virgen extra : 4,65 €
  - ✓ Parrillada de verduras al aceite de Arbequina: 4,40 €
- ✓ Cigalitas a la plancha con aliño de ajo y perejil (2und por persona): 4,95 €
- ✓ Brandada de bacalao gratinada con mermelada de Piquillos y tostas de pan al ajo: 4,40 €

### Entrantes individuales

Arroz caldoso con bogavante: 21,20 €

Crema de melón con jamón, Salmorejo con ventresca de atún, Gazpacho con virutas de ibérico,  
Crema de ave a la reina con coquelette de pollo o Vichysoisse con piñones tostados: 6,60 €

### Carnes

- ✓ Solomillo de ternera a la plancha con patatas confitadas con ajo y cebolla y pimientos del Piquillo: 23,10 €
- ✓ Carrillada de ternera estofada al oloroso con patatas confitadas con ajo y cebolla y pimientos del Piquillo : 15,40 €
- ✓ Solomillo de cerdo ibérico con cebolla caramelizada, queso brie, patatas panaderas y pimientos del Piquillo: 15,40 €
  - ✓ Entrecote de añojo nacional con patatas panaderas y pimientos del Piquillo: 15,40 €

### Pescados

- ✓ Lubina a la espalda con patatas panaderas: 13,50 €
- ✓ Dorada a la espalda con patatas panaderas: 13,50 €

### Postres

Tarta de celebración ración (trufa bañada, trufa blanca bañada, Milhoja-Gallega, San Marcos): 5,00 €  
Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente: 5,00 €  
Geleè de chocolate blanco con confitura de frutos rojos: 5,00 €

### Bebidas

Sin límite durante el servicio de almuerzo o cena: 8,00 €  
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero  
Vino blanco D.O. Rueda  
Cervezas, refrescos y agua mineral  
Copa de cava  
Café de Brasil al gusto e infusiones

Los precios indicados son por persona IVA incluido

## CONDICIONES DEL SERVICIO

- La reserva será definitiva con la entrega de un depósito de 200 €.
- Las propuestas de menú pueden personalizarse en función de las preferencias del cliente. Dichas modificaciones pueden suponer variaciones en los precios de los menús, si bien el cliente siempre conocerá el coste con antelación a la realización del servicio.
- Los sabores de tarta y la elección de la opción de pescado, serán seleccionados por la/s persona/s que formalice la reserva al menos una semana antes del banquete.
- El abono del servicio se realizará a la finalización del mismo.
- Les ofrecemos la posibilidad de realizar su evento en una sala privada sin coste adicional siempre que el número de comensales sea superior a 15 personas. En caso de que el número de personas sea inferior al indicado la contratación de una sala privada tendrá un coste de 100 €.
- El número de comensales a facturar será confirmado 72 horas antes de la fecha del evento. En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras. Si el número de asistentes fuera menor al indicado, se abonará el total de comensales contratados.
- Los salones podrán ser ocupados durante el servicio contratado. Dicho servicio tiene una duración establecida de 4 horas contando desde la hora de inicio acordada.
- Se incluyen minutas personalizadas e individuales sin cargo.
- Ponemos a disposición de sus invitados nuestro parking sin coste. Dispone de 120 plazas y será gratuito hasta completar aforo. No se podrá reservar plazas ni confirmar un mínimo.
- Como complemento a su celebración podemos ofrecerle los siguientes servicios: Animación infantil, Decoración floral, Copas, Meriendas o cenas, ... Consultar disponibilidad y precios

Rogamos, siempre que les sea posible, concierten cita previa para poder hablar sobre su celebración, con el único propósito de poder atenderles mejor.

Tel.: 91 608 65 00 Móvil: 638101696 e-mail: [comercial@lasartes.es](mailto:comercial@lasartes.es)